



UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS TAPACHULA

LICENCIATURA EN NUTRICION

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

BEBIDAS Y ALIIMENTOS TRADICIONALES

DOCENTE: ING. EDUARDO ARREOLA JIMENEZ

ALUMNA: DIANA BRIONES RAMIREZ



Alimentos y bebidas tradicionales



Mole

El mole es un platillo emblemático del estado de Oaxaca; su preparación incluye ingredientes endémicos como chiles chilhuacle, pasilla y ancho, además de diversas semillas, especias y hierbas

Esta receta de origen prehispánico se ha transformado a lo largo del tiempo y convertido en un ícono de la cocina mexicana. Es el plato tradicional que se sirve en festividades.

Tamal

El tamal es un alimento mexicano hecho a base de maíz, relleno de diversos ingredientes, cocido en un paquete de hojas vegetales que lo mismo pueden ser de milpa o de maíz, plátano, carrizo, chilaca o papatla

Pozole

El pozole es un caldo tradicional mexicano hecho a base de granos de maíz nixtamalizados, comúnmente de la variedad cacahuazintle, al que se agregan carnes, verduras y especias muy variadas según la región, era un patillo ceremonial de los mexicas

Tacos

El taco es una preparación culinaria muy popular de México que consiste en una tortilla, generalmente de maíz, que comúnmente se enrolla para contener dentro diversos ingredientes y algún tipo de salsa y verdura.

Chile en nogada

El chile en nogada es uno de los platillos típicos de la gastronomía mexicana y del estado de Puebla. Ha sido llamado el "platillo mexicano por excelencia".

El chile en nogada es un platillo creado por las monjas agustinas del convento de Santa Mónica en Puebla para celebrar la Independencia de México.

Pozol

El pozol es una bebida espesa, a base de cacao y maíz de origen mesoamericano que sigue siendo consumida y muy popular al sur de México, en especial en el estado de Tabasco y Chiapas donde es la bebida tradicional y originaria, Originalmente los Mayas de Tabasco lo llamaron buk'a

Pulque

El pulque fue representado en relieves tallados en piedra por los nativos centroamericanos desde el año 200 d. C., pero se desconoce su origen, el cual se pierde entre leyendas y mitos prehispánicos.

El pulque es una bebida fermentada tradicional de México, cuyo origen es prehispánico y que se elabora a partir de la fermentación del mucílago del agave o maguey.,

Tascalate

Tascalate o Taxcalate es una bebida preparada a base de maíz, cacao, achiote, azúcar y canela que es tradicional del estado de Chiapas en México, cuyo consumo data desde la época prehispánica

se prepara tostando y moliendo tortillas de maíz hasta convertirlas en polvo, después se mezclan con el cacao tostado también en polvo y con el resto de los ingredientes

Tepache

El tepache es una bebida fermentada originaria de México, normalmente tiene un muy bajo nivel alcohólico por su forma de elaboración. Su gusto recuerda a la cerveza, pero es dulce. La palabra tepache proviene de la palabra en náhuatl, Tepiatl, 'bebida de maíz', lit. 'Tepitl, 'maíz tierno'; atl, 'agua'. sus ingredientes principales son la piña y la panela.

Pox

El pox o posh es una bebida alcohólica destilada de un fermento de piloncillo y maíz originaria de Chiapas. Históricamente se ha elaborado destilando de forma artesanal y casera en alambiques rupestres un fermento base piloncillo de caña saborizado con maíz.





Referencias:

Larousse de la cocina mexicana, Año de publicación:2014 ·

Autor (es): Alicia Gironella ·

